Risotto gorgonzola



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caramelo de vino tino

Azucar: 1/2 Taza
Sal: Una pizca
Vino Tinto: 1 Taza
Clavo De Olor: 1 Unidad

Guarnición

Endibias: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 1 cda.
Uvas pasas: 50 g
Ciruelas: 2 Unidades
Jerez: 1/2 Taza

Risotto

Sal: A gusto
Caldo De Pollo: Cantidad necesaria
Vino Blanco: 1/4 Taza
Cebolla: 50 g
Avellanas peladas: 40 g
Arroz arborio: 250 g
Manteca: 50 g
Queso gorgonzola: 40 g
Azafrán en hebras: 0.5 g

Preparación de la Receta

Risotto

- Pique finamente la *cebolla*.
- Tueste ligeramente el *azafrán*.
- Tueste las avellanas y procese ligeramente.

- En una *cacerola* caliente con la *manteca* rehogue la *cebolla* picada.
- Agregue el *arroz* y deje *dorar* unos minutos.
- Vierta el vino, el *azafrán*, sal y deje reducir el líquido.
- Añada caldo poco a poco hasta completar la cocción del *arroz*.
- A mitad de la cocción incorpore la mitad del queso gorgonzola y el resto al finalizar la cocción junto a las avellanas.
- Revuelva de tanto en tanto durante todo el proceso.

Caramelo de vino tino

- En una *cacerola* disponga el vino, la sal, el clavo y el azúcar.
- Lleve al fuego hasta alcanzar consistencia de caramelo.
- Deje enfriar antes de utilizar.

Guarnición

- Corte las endibias y las ciruelas en fina juliana.
- Pique groseramente las uvas pasas.
- En una sartén con *manteca* saltee las endibias con las ciruelas, las uvas pasas y un poco de sal.
- Vierta el jerez, pimienta y deje cocinar hasta reducir completamente el líquido.

Presentación

- Sirva 3 cucharadas de risotto repartidas en los bordes de un plato, en el centro disponga la *guarnición* y rocíe con el caramelo de vino tinto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/risotto-gorgonzola